

## 大專校院餐飲衛生管理檢查表 (學校填寫)

頻率：每週至少一次

檢查時間：113年5月7日10時20分

餐廳名稱：久揚美食

烹調人員人數：2

餐廳負責人姓名：洪益明

烹調人員以外之專任工作人員數：2

檢查項目		違規記點	結果*	改善方法
作業場所衛生管理	1. 作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間及場所)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。	1	✓	
	2. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、紗門等設施應保持清潔、避免積水、破損或孔洞。	1	✓	
	3. 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。	1	✓	
	4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。	1	✓	
	5. 作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔。	1	✓	
	6. 照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。	1	✓	
從業人員衛生管理	7. 從業人員應健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。	1	✓	
	8. 從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習8小時，並保有完整紀錄。	1	✓	
	9. 食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受汙染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中若有擤鼻涕或其他可能汙染手部之行為，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止傷口直接接觸食品。	1	✓	
洗手設施	10. 應於適當地點設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟圖示。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時備有消毒設施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受污染。	1	✓	

	檢查項目	違規記點	結果*	改善方法
清潔用具(品)與消毒	11. 清潔用具(如:掃帚、拖把等)應有專用場所放置。清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機構之規定，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。	1	✓	
食品及其原料之驗收、處理及貯存	12. 食品需有驗收紀錄：(1)食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄，進貨單據文件應符合衛生福利部訂定「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」之規定；驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。(2)含有豬、牛肉或其可食部位原料者，其產品包裝或散裝袋(罐、箱)上之標示，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)，或提供足以證明原料原產地資訊之資料。	1	✓	
	13. 禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等)。	1	✓	
	14. 冷藏食品品溫應保持在 7°C 以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18°C 以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄。食材應分類分區存放於棧版或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行先進先出之原則。	1	✓	
	15. 乾料、包材應分類分區存放於棧版或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。倉儲場所須溫溼度管控，並備有相關紀錄。	1	✓	
	16. 食品添加物應存放於固定場所(專區)，應指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。	1	✓	
食品製備及供膳衛生管理	17. 食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉汙染等情形。切割生、熟食的刀具、砧板應分開使用與適當管理，如以不同顏色標示區別，並防止生熟食交叉汙染。切割熟食食品手部應保持清潔，並可戴乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。	1	✓	
	18. 食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次，並保有相關紀錄。冰鏟不應放置製冰機內。	1	✓	

檢查項目		違規記點	結果*	改善方法										
	19. 油炸用食用油應定期監測，並保留相關紀錄，以確保油品品質。油品檢測結果應符合相關規定；總極性化合物含量 <u>達百分之二十五以上</u> 時或酸價超過 2.0 mg KOH/g，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。	1	✓											
用餐場所及用餐器具 衛生管理	20. 烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。	1	✓	<table border="1"> <tr> <td>器具清潔度檢查</td> <td>結果「V」正常、「X」異常</td> </tr> <tr> <td>器具項目：碗、盤</td> <td></td> </tr> <tr> <td>澱粉性殘留檢查：</td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>脂肪性殘留檢查：</td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>檢測人</td> <td>葉伊芹</td> </tr> </table>	器具清潔度檢查	結果「V」正常、「X」異常	器具項目：碗、盤		澱粉性殘留檢查：	✓	脂肪性殘留檢查：	✓	檢測人	葉伊芹
	器具清潔度檢查	結果「V」正常、「X」異常												
	器具項目：碗、盤													
	澱粉性殘留檢查：	✓												
脂肪性殘留檢查：	✓													
檢測人	葉伊芹													
21. 餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具；若餐具洗滌外包，則應確認清潔度且有完整覆蓋。	1	✓												
22. 菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，熱藏食品中心溫度應保持在 60°C 以上，並有防塵、防蟲等措施。	1	✓												
23. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原產地(國)。	1	✓												
校園食材 登錄平臺	24. 定期至平臺登載供餐之菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)。	1	✓											
違規記點_總計		0												
備註	*結果以「V」良好、「△」尚可、「X」不良。													
意見														
核章	餐廳負責人：  餐廳督導人員： 	膳食指導委員會委員：  衛生教育組組長： 	營養師： 	學務長： 										
會簽	總務處資產經營管理組：													



## 大專校院餐飲衛生管理檢查表 (學校填寫)

頻率：每週至少一次

檢查時間：113年5月16日 11時

餐廳名稱：久揚美食

烹調人員人數：2

餐廳負責人姓名：洪益明

烹調人員以外之專任工作人數：2

檢查項目		違規記點	結果*	改善方法
作業場所衛生管理	1. 作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間及場所)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。	1	✓	
	2. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、紗門等設施應保持清潔、避免積水、破損或孔洞。	1	✓	
	3. 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。	1	✓	
	4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。	1	✓	
	5. 作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔。	1	✓	
	6. 照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。	1	✓	
從業人員衛生管理	7. 從業人員應健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。	1	✓	
	8. 從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習8小時，並保有完整紀錄。	1	✓	
	9. 食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受汙染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中若有擤鼻涕或其他可能汙染手部之行為，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止傷口直接接觸食品。	1	✓	
洗手設施	10. 應於適當地點設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟圖示。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時備有消毒設施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受污染。	1	✓	

	檢查項目	違規記點	結果*	改善方法
清潔用具(品)與消毒	11. 清潔用具(如:掃帚、拖把等)應有專用場所放置。清潔劑、消毒劑及有毒化學物質,應符合相關主管機構之規定,並明確標示,存放於固定場所,且應指定專人負責保管及記錄其用量。食品作業場所內,除維護衛生所必須使用之藥劑外,不得存放使用。	1	✓	
食品及其原料之驗收、處理及貯存	12. 食品需有驗收紀錄:(1)食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定,並有可追溯來源之相關資料或紀錄,進貨單據文件應符合衛生福利部訂定「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」之規定;驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。(2)含有豬、牛肉或其可食部位原料者,其產品包裝或散裝袋(罐、箱)上之標示,應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國),或提供足以證明原料原產地資訊之資料。	1	✓	
	13. 禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等)。	1	✓	
	14. 冷藏食品品溫應保持在 7°C 以下,凍結點以上,冷凍食品品溫應保持在-18°C 以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃),均應於明顯處設置溫度指示器,並備有相關紀錄。食材應分類分區存放於棧版或貨架上(離牆離地),不得超過最大裝載線或最大裝載量,且遵行先進先出之原則。	1	△	冷藏肉品應加蓋
	15. 乾料、包材應分類分區存放於棧版或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。倉儲場所須溫溼度管控,並備有相關紀錄。	1	✓	
	16. 食品添加物應存放於固定場所(專區),應指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。	1	✓	
	17. 食品製備過程需維持清潔衛生,不得有交叉污染等情形。切割生、熟食的刀具、砧板應分開使用與適當管理,如以不同顏色標示區別,並防止生熟食交叉污染。切割熟食食品手部應保持清潔,並可戴乾淨的手套。砧板須保持清潔,無發霉、髒污、裂縫等情形。	1	✓	
18. 食用冰塊須符合衛生規定,每年至少抽驗一次,並保有相關紀錄。冰鏟不應放置製冰機內。	1			
食品製備				

檢查項目		違規記點	結果*	改善方法
	19. 油炸用食用油應定期監測，並保留相關紀錄，以確保油品品質。油品檢測結果應符合相關規定；總極性化合物含量達百分之二十五以上時或酸價超過 2.0 mg KOH/g，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。	1	✓	
用 餐 場 所 及 用 餐 盛 具  衛 生 管 理	20. 烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。	1	✓	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">           器具清潔度檢查            結果「V」正常、「X」異常            器具項目：湯碗、餐盤            澱粉性殘留檢查：✓            脂肪性殘留檢查：✓            檢測人：葉伊芹         </div>
	21. 餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具；若餐具洗滌外包，則應確認清潔度且有完整覆蓋。	1	✓	
	22. 菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，熱藏食品中心溫度應保持在 60°C 以上，並有防塵、防蟲等措施。	1	✓	
	23. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原產地(國)。	1	✓	
校園食材 登錄平臺	24. 定期至平臺登載供餐之菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)。	1	✓	
違規記點_總計		0		
備註	*結果以「V」良好、「△」尚可、「X」不良。			
意見				
核章	餐廳負責人：  餐廳督導人員：  113. 5. 16	膳食指導委員會委員：  衛生教育組組長：  1130521	營養師：   學務長： 	
會簽	總務處資產經營管理組：			





## 大專校院餐飲衛生管理檢查表 (學校填寫)

頻率：每週至少一次

檢查時間：113年5月20日10時10分

餐廳名稱：久揚美食



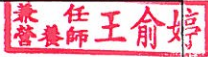
烹調人員人數：2

餐廳負責人姓名：洪益明

烹調人員以外之專任工作人數：2

	檢查項目	違規記點	結果*	改善方法
作業場所衛生管理	1. 作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間及場所)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。	1	✓	
	2. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、紗門等設施應保持清潔、避免積水、破損或孔洞。	1	✓	
	3. 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。	1	✓	
	4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。	1	✓	
	5. 作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔。	1	✓	
	6. 照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。	1	✓	
從業人員衛生管理	7. 從業人員應健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。	1	✓	
	8. 從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習8小時，並保有完整紀錄。	1	✓	
	9. 食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受汙染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中若有擤鼻涕或其他可能汙染手部之行為，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止傷口直接接觸食品。	1	✓	
洗手設施	10. 應於適當地點設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟圖示。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時備有消毒設施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受污染。	1	✓	

檢查項目		違規記點	結果*	改善方法
清潔用具(品)與消毒	11. 清潔用具(如:掃帚、拖把等)應有專用場所放置。清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機構之規定，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。	1	✓	
食品及其原料之驗收、處理及貯存	12. 食品需有驗收紀錄：(1)食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄，進貨單據文件應符合衛生福利部訂定「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」之規定；驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。(2)含有豬、牛肉或其可食部位原料者，其產品包裝或散裝袋(罐、箱)上之標示，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)，或提供足以證明原料原產地資訊之資料。	1	✓	
	13. 禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等)。	1	✓	
	14. 冷藏食品品溫應保持在 7°C 以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在 -18°C 以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄。食材應分類分區存放於棧版或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行先進先出之原則。	1	✓	
	15. 乾料、包材應分類分區存放於棧版或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。 <u>倉儲場所</u> 須溫溼度管控，並備有相關紀錄。	1	✓	
	16. 食品添加物應存放於固定場所(專區)，應指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。	1	✓	
	17. <u>食品製備過程</u> 需維持清潔衛生，不得有交叉汙染等情形。切割生、熟食的刀具、砧板應分開使用與適當管理，如以不同顏色標示區別，並防止生熟食交叉汙染。切割熟食食品手部應保持清潔，並可戴乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。	1	✓	
18. 食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次，並保有相關紀錄。冰鏟不應放置製冰機內。	1	✓		
食品製備				

檢查項目		違規記點	結果*	改善方法										
	19. 油炸用食用油應定期監測，並保留相關紀錄，以確保油品品質。油品檢測結果應符合相關規定；總極性化合物含量達百分之二十五以上時或酸價超過 2.0 mg KOH/g，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。	1	✓											
用餐場所及用餐器具 衛生管理	20. 烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。	1	✓	<table border="1"> <tr> <td>器具清潔度檢查</td> <td>結果「V」正常、「X」異常</td> </tr> <tr> <td>器具項目：<u>盤</u></td> <td></td> </tr> <tr> <td>澱粉性殘留檢查：</td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>脂肪性殘留檢查：</td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>檢測人：</td> <td>葉伊芹</td> </tr> </table>	器具清潔度檢查	結果「V」正常、「X」異常	器具項目： <u>盤</u>		澱粉性殘留檢查：	✓	脂肪性殘留檢查：	✓	檢測人：	葉伊芹
	器具清潔度檢查	結果「V」正常、「X」異常												
	器具項目： <u>盤</u>													
	澱粉性殘留檢查：	✓												
脂肪性殘留檢查：	✓													
檢測人：	葉伊芹													
21. 餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具；若餐具洗滌外包，則應確認清潔度且有完整覆蓋。	1	✓												
22. 菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，熱藏食品中心溫度應保持在 60°C 以上，並有防塵、防蟲等措施。	1	✓												
23. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原產地(國)。	1	✓												
校園食材 登錄平臺	24. 定期至平臺登載供餐之菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)。	1	✓											
違規記點總計		0												
備註	*結果以「V」良好、「△」尚可、「X」不良。													
意見														
核章	餐廳負責人：  餐廳督導人員：  113. 5. 20	膳食指導委員會委員：  衛生教育組組長： 	營養師：  學務長： 											
會簽	總務處資產經營管理組：													



## 大專校院餐飲衛生管理檢查表 (學校填寫)

頻率：每週至少一次

檢查時間：113年5月7日 11時

餐廳名稱：久揚美食

烹調人員人數：2

餐廳負責人姓名：洪益明

烹調人員以外之專任工作人數：2

檢查項目		違規記點	結果*	改善方法
作業場所衛生管理	1. 作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間及場所)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。	1	✓	
	2. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、紗門等設施應保持清潔、避免積水、破損或孔洞。	1	✓	
	3. 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。	1	✓	
	4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。	1	✓	
	5. 作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔。	1	✓	
	6. 照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。	1	✓	
從業人員衛生管理	7. 從業人員應健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。	1	✓	
	8. 從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習8小時，並保有完整紀錄。	1	✓	
	9. 食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受汙染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中若有擤鼻涕或其他可能汙染手部之行為，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止傷口直接接觸食品。	1	✓	
洗手設施	10. 應於適當地點設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟圖示。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時備有消毒設施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受污染。	1	✓	

檢查項目		違規記點	結果*	改善方法
清潔用具(品)與消毒	11. 清潔用具(如:掃帚、拖把等)應有專用場所放置。清潔劑、消毒劑及有毒化學物質,應符合相關主管機構之規定,並明確標示,存放於固定場所,且應指定專人負責保管及記錄其用量。食品作業場所內,除維護衛生所必須使用之藥劑外,不得存放使用。	1	✓	
食品及其原料之驗收、處理及貯存	12. 食品需有驗收紀錄:(1)食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定,並有可追溯來源之相關資料或紀錄,進貨單據文件應符合衛生福利部訂定「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」之規定;驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。(2)含有豬、牛肉或其可食部位原料者,其產品包裝或散裝袋(罐、箱)上之標示,應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國),或提供足以證明原料原產地資訊之資料。	1	✓	
	13. 禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等)。	1	✓	
	14. 冷藏食品品溫應保持在 7°C 以下,凍結點以上,冷凍食品品溫應保持在-18°C 以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃),均應於明顯處設置溫度指示器,並備有相關紀錄。食材應分類分區存放於棧版或貨架上(離牆離地),不得超過最大裝載線或最大裝載量,且遵行先進先出之原則。	1	✓	
	15. 乾料、包材應分類分區存放於棧版或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。倉儲場所須溫溼度管控,並備有相關紀錄。	1	✓	
	16. 食品添加物應存放於固定場所(專區),應指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。	1	✓	
食品製備及供膳衛生管理	17. 食品製備過程需維持清潔衛生,不得有交叉汙染等情形。切割生、熟食的刀具、砧板應分開使用與適當管理,如以不同顏色標示區別,並防止生熟食交叉汙染。切割熟食食品手部應保持清潔,並可戴乾淨的手套。砧板須保持清潔,無發霉、髒污、裂縫等情形。	1	✓	
	18. 食用冰塊須符合衛生規定,每年至少抽驗一次,並保有相關紀錄。冰鏟不應放置製冰機內。	1	✓	

檢查項目		違規記點	結果*	改善方法										
	19. 油炸用食用油應定期監測，並保留相關紀錄，以確保油品品質。油品檢測結果應符合相關規定；總極性化合物含量達百分之二十五以上時或酸價超過 2.0 mg KOH/g，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。	1	✓											
用 餐 場 所 及 用 餐 盛 具  衛 生 管 理	20. 烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。	1	✓	<table border="1"> <tr> <td>器具清潔度檢查</td> <td>結果「V」正常、「X」異常</td> </tr> <tr> <td>器具項目：餐盤</td> <td>性殘留檢查：✓</td> </tr> <tr> <td>碗粉</td> <td>性殘留檢查：待加強</td> </tr> <tr> <td>脂肪</td> <td>性殘留檢查：待加強</td> </tr> <tr> <td>檢測人：葉伊芹</td> <td></td> </tr> </table>	器具清潔度檢查	結果「V」正常、「X」異常	器具項目：餐盤	性殘留檢查：✓	碗粉	性殘留檢查：待加強	脂肪	性殘留檢查：待加強	檢測人：葉伊芹	
	器具清潔度檢查	結果「V」正常、「X」異常												
	器具項目：餐盤	性殘留檢查：✓												
	碗粉	性殘留檢查：待加強												
脂肪	性殘留檢查：待加強													
檢測人：葉伊芹														
21. 餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具；若餐具洗滌外包，則應確認清潔度且有完整覆蓋。	1	✓												
22. 菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，熱藏食品中心溫度應保持在 60°C 以上，並有防塵、防蟲等措施。	1	✓												
23. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原產地(國)。	1	✓												
校園食材 登錄平臺	24. 定期至平臺登載供餐之菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)。	1	✓											
違規記點_總計		0												
備註	*結果以「V」良好、「△」尚可、「X」不良。	針對上述缺失項目，持續追蹤輔導。												
意見														
核章	餐廳負責人：  餐廳督導人員：  113. 5. 27	膳食指導委員會委員：  衛生教育組組長： 	營養師：  學務長： 											
會簽	總務處資產經營管理組：													

